



Pita's met pulled chicken en venkelsalade

met kruidige crème fraîche en frisse tomaat



ca. 30min



2 personen

Zware dag gehad? Geen probleem! Wij hebben vandaag de ideale culinaire vriend voor je: sappige pulled chicken op een pitabroodje met licht pittige crème fraîche, tomaat en ui. Erbij maak je een verrukkelijke en snelle venkelsalade met een mayonaisedressing. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 venkel
- 1 rode ui
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje cajunkruiden
- 2 tomaten
- 1 pak pita's ¹
- 200g pulled chicken ^{1,3,6,10}

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ³
- peper en zout
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 900kcal, vet 34.9g, koolhydraten 113.0g, eiwit 30.9g



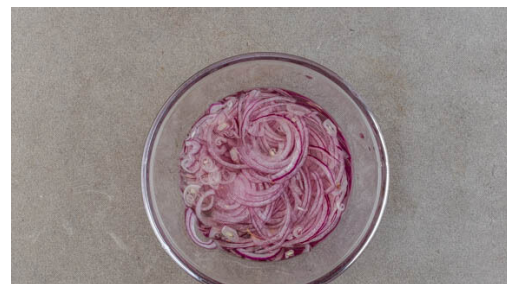
1. Venkel voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Meng 1 el mayonaise met 1 el lichte azijn, een flinke snuf zout en een snuf peper. Rasp de **venkel** grof en meng direct met de mayonaise-crème zodat de **venkelrasp** niet bruin wordt.



4. Tomaten snijden

Verwijder de kern en snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Giet de **ingeweekte ui** af in een zeef en laat uitlekken.



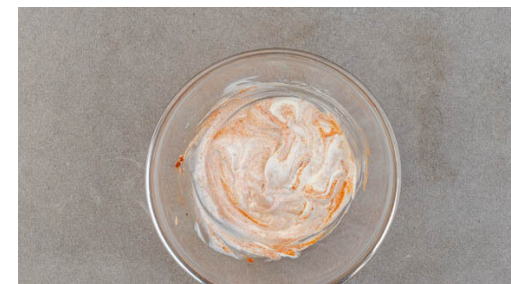
2. Ui snijden

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Laat inweken in een laagje koud water. **Tip:** als je houdt van de scherpte van **ui** kun je het inweken overslaan.



5. Pita's beleggen

Leg de **pitabroodjes** op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk met de **gekruide crème fraîche** en de **helft van de ui**, de **tomatenblokjes** en de **pulled chicken**.



3. Crème fraîche verfijnen

Meng de **crème fraîche** met de **kruidenmix** en kruid met een flinke snuf zout.



6. Afmaken en opdienen

Bak de **pita's** 7-8min in de oven tot de randjes knapperig beginnen te worden. Meng de **venkel** met de **rest van de ui** en serveer bij de **pita's**.